

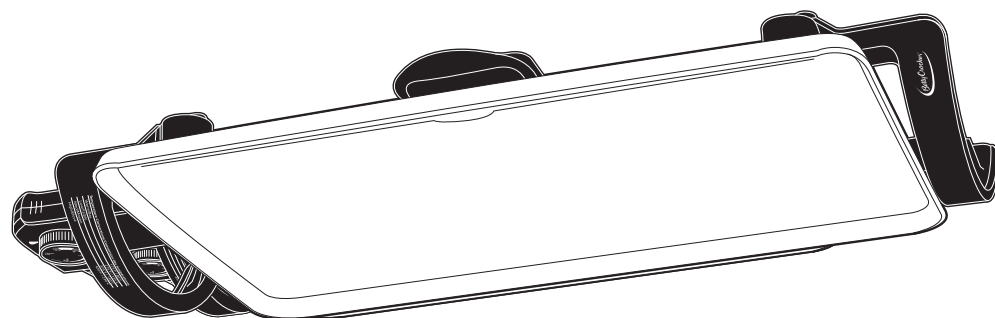
BC-2992

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER



Betty Crocker™

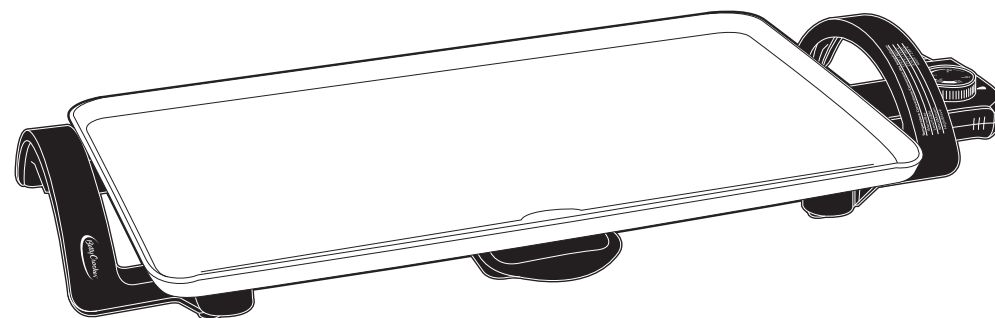
NONSTICK CERAMIC
Griddle



À REVÊTEMENT CÉRAMIQUE
ANTIADHÉSIF

Gril

Betty Crocker™



HOUSEHOLD USE ONLY

BC-2992

Table of Contents

Important Safeguards 3

Before Your First Use 6

Know the Parts of Your Ceramic Griddle..... 6

Using Your Ceramic Griddle 7

Cooking Times and Temperatures..... 10

Care and Cleaning..... 11

Limited Warranty 12

To Return for Service..... 13

Replacement Parts 14

Importantes mesures de sécurité 3

Avant votre première utilisation 6

Familiarisez-vous avec votre
gril à revêtement céramique.....6

Utilisation de votre gril à revêtement céramique.....7

Durées et températures de cuisson 10

Entretien et nettoyage 11

Garantie limitée 12

Retour pour service 13

Pièces de rechange.....14

Table des matières

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure.

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Pour vous protéger contre tout risque de choc électrique, ne plongez pas la fiche, le cordon ni l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Une étroite supervision s'impose quand cet appareil est utilisé à la proximité des enfants. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours se refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche a été endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé de quelque façon. Retournez-le à un centre de réparations autorisé pour vérification, réparation, ou réglage électrique ou mécanique.
7. Pour le mettre hors circuit, mettez toutes les commandes sur « ARRÊT », puis retirez la fiche de la prise murale. Sinon l'appareil risque de mal fonctionner ou de surchauffer.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles et annule la garantie.
9. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ni du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes dont la cuisinière.
11. Ne mettez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud, dans un four chaud ni à leur proximité.
12. Vous courez un risque d'incendie si vous couvrez l'appareil de matériaux inflammables dont des rideaux et tentures, ou s'il entre

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. To protect against risk of electric shock do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
3. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
4. Close supervision is necessary when appliance is being used near children. Not recommended for use by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the product malfunctions or is dropped in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. To disconnect, turn all controls to "OFF", then remove plug from wall outlet. Failure to do so could cause product failure or overheating.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury and will void warranty.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot electric or gas burner, or in a heated oven.
12. A fire may occur if appliance is covered or touching flammable material while in use, including curtains, draperies, walls, etc. Provide adequate space around the appliance when operating.
13. Do not operate the appliance with wet hands.

14. Always use appliance on a dry, smooth flat surface.
15. Always attach probe to griddle first, then plug cord into wall outlet.
16. Always insert the probe fully into the control socket of the griddle, or it can cause product damage. Do not remove the probe by the cord, grasp by the control only.
17. Extra caution to be used when moving the griddle with hot food and/or liquid.
18. To reduce the risk of fire and personal injury, cook only with the drip tray in place.
19. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
20. For any problem(s), contact the Customer Service number supplied in this manual.
21. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.
22. **Never leave appliance unattended while it is plugged into an outlet.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

CONSERVEZ CÉS INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

13. N'utilisez pas l'appareil les mains humides.
14. Utilisez-le toujours sur une surface lisse, sèche et plane.
15. Attachez toujours la sonde thermique au gril d'abord, puis branchez le cordon sur une prise murale.
16. Assurez-vous de complètement insérer la sonde thermique dans la douille de commande du gril, sinon l'appareil risque d'être endommagé. Ne retirez pas la sonde par le cordon; retirez-la en saisissant la commande uniquement.
17. Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez le gril contenant des aliments ou des liquides chauds.
18. Pour réduire tout risque d'incendie et de blessure corporelle, n'effectuez de cuisson qu'avec le lèche-frite en place.
19. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
20. En cas de problème, composez le numéro du Service à la clientèle fourni dans ce manuel.
21. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.
22. **Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise.**

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'empêtrer ou de trébucher en présence d'un long cordon.
2. Des rallonges peuvent être utilisées en prenant des mesures de précaution. Si une rallonge est nécessaire, elle doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ni du dessus d'une table, d'où elle pourrait être tirée accidentellement par des enfants ou les faire trébucher.
3. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil (cette puissance est indiquée sur l'étiquette située sur le dessous ou au dos de l'appareil).
4. Éviter de tirer le cordon d'alimentation ou de forcer sur la prise ou aux raccords de l'appareil.

FICHE POLARISÉE

1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'adapte pas sur la prise, consulter un électricien agréé. Ne pas tenter de neutraliser le dispositif de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon.

AVERTISSEMENT : Une utilisation inappropriée du cordon d'alimentation peut causer des décharges électriques. Consulter un électricien agréé si nécessaire.

POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

POLARIZED PLUG

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

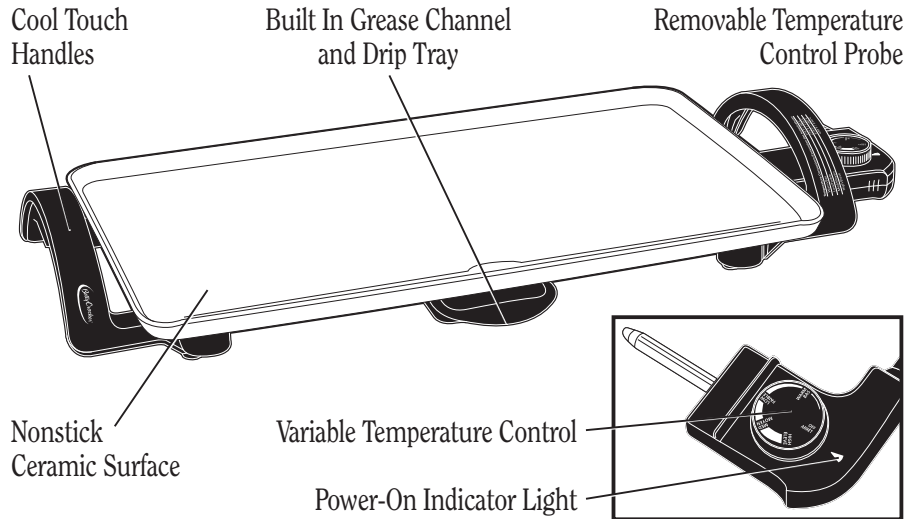
WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

Before Your First Use

Carefully unpack the griddle and remove all packaging materials. To remove any dust that may have accumulated during packaging, wipe the griddle with a warm soapy damp cloth, rinse, and allow to dry thoroughly. Do not use harsh or abrasive cleansers. Condition the nonstick ceramic surface by spreading 2 tablespoons of vegetable oil with a soft cloth or paper towel over cooking surface.

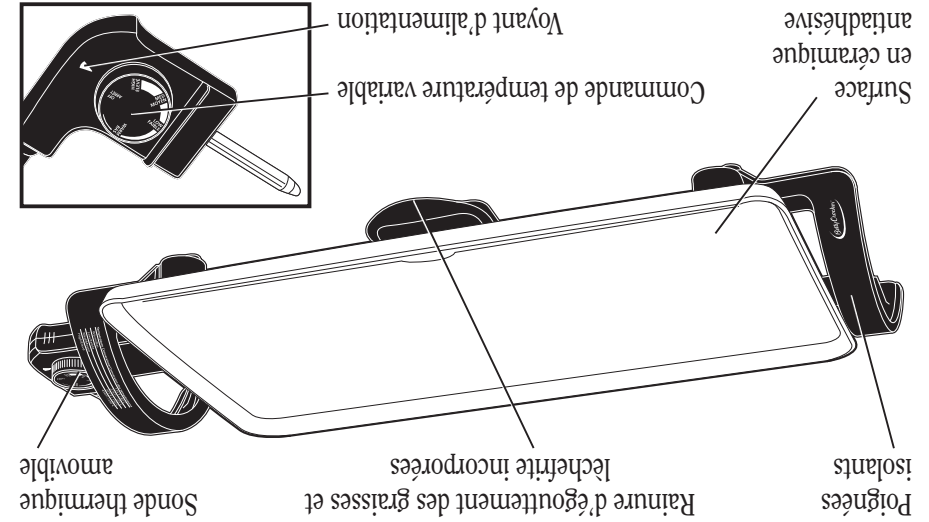
WARNING: Do not immerse the Ceramic Griddle, temperature control probe or plug in water or other liquid. Do not use harsh detergents or abrasive cleaners on any part or parts of the griddle.

Know the Parts of Your Griddle



RATING: 120 V, 60 Hz, 1500 W, AC ONLY

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES : 120 V, 60 Hz, 1500 W, C.A. SEULEMENT



Familiarisez-vous avec votre gril

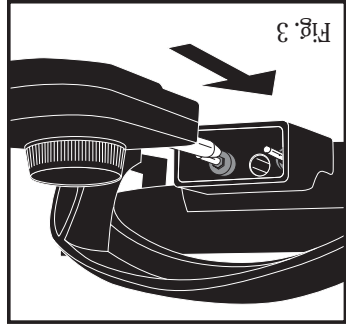
AVERTISSEMENT : Ne mettez pas le gril à revêtement céramique, la sonde thermique ni la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez de détergents durs ni de produits de nettoyage abrasifs sur aucune pièce du gril.

Déballer le gril soigneusement et retirez tout matériau d'emballage. Pour enlever toute poussière qui aurait pu s'accumuler durant l'emballage, essuyez le gril à l'aide d'un linge chaud, humide et savonneux et laissez-le bien sécher. N'utilisez pas de produits de nettoyage forts ou abrasifs. Apprêtez la surface en céramique antiadhésive en étalant 2 cuillères à table d'huile végétale sur la surface de cuisson à l'aide d'un linge ou d'un essuie-tout doux.

Avant votre première utilisation

Utilisation de votre gril à revêtement céramique

Mettez le gril sur une surface plane et de niveau. Insérez la sonde thermique et assurez-vous qu'elle est bien en place (voir Fig. 3). Assurez-vous que la commande est sur « ARRÊT ». Branchez le gril sur une prise électrique de CA de 120 volts, 60 Hz seulement.



MISE EN GARDE : Si vous placez le gril sur une surface délicate, vous devez prendre des mesures de précaution. Tout matériau placé sous le gril doit avoir une surface protectrice résistante à la chaleur afin d'éviter tout transfert de chaleur ou toute fonte.

Tournez la commande de température sur

la température désirée pour préchauffer le gril. Lorsque le gril est en mode d'alimentation, le voyant s'allume. Lorsque le voyant s'éteint, le gril est préchauffé à la température sélectionnée. Le voyant s'allume et s'éteint durant le préchauffage pour indiquer que la température de surface est maintenue.

IMPORTANT : Assurez-vous que le gril est le seul appareil branché sur ce circuit.

Lorsque le gril a atteint la température présélectionnée, mettez les aliments dans le gril. Selon vos préférences personnelles et le type ou la quantité d'aliments que vous préparez, l'intensité de chaleur peut être accrue ou réduite.

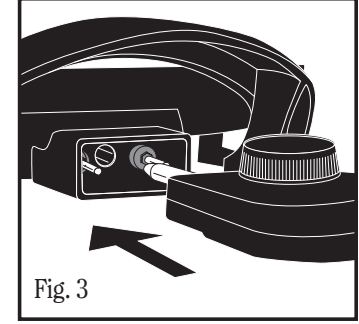
Lorsque la cuisson est terminée, réglez la commande de chaleur sur « BAS » pour le service ou réglez-la sur « ARRÊT » si vous retirez les aliments du gril immédiatement. La commande réglée sur « ARRÊT », débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez le gril se refroidir complètement avant d'en retirer la sonde thermique.

MISE EN GARDE : La lèchefrite fournie sert à recueillir les graisses et tout autre liquide de cuisson. Lorsque l'appareil est en marche, vérifiez fréquemment la lèchefrite pour vous assurer qu'elle ne déborde pas. Laissez

Using Your Ceramic Griddle

Place the griddle on a flat level surface. Insert and ensure the temperature control probe is securely in place (See Fig. 3). Ensure the control is set to “OFF”. Plug into a 120V, 60Hz, AC-only electrical outlet.

CAUTION: Ensure that if you place the griddle on a delicate surface, basic precautions should be taken, and any material placed beneath the griddle must be made of a heat resistant protective surface to prevent heat transfer or melting.



Turn the temperature control dial to the desired temperature to preheat the griddle. When the griddle is on, the light will come on. When the light goes out, the griddle is preheated to the selected temperature. The light will cycle on and off during cooking, indicating that the surface temperature is being maintained.

IMPORTANT: Be sure that the griddle is the only appliance plugged into the circuit.

Once the griddle has reached the pre-selected temperature place the food on the griddle. The heat may be increased or decreased depending on personal preference and type or amount of food being prepared.

When cooking is complete, set heat control to “WARM” for serving, or set dial to “OFF” if food is being removed immediately from the griddle. After the dial is set to “OFF”, unplug from the wall outlet. Let griddle cool completely prior to removing the temperature control probe.

CAUTION: The drip tray is provided to collect grease and other excess liquids released during cooking. When in use, frequently check the drip tray to ensure it does not overflow. Allow the unit to cool before removing the drip tray.

CAUTION: To prevent personal injury or property damage, handle the temperature control probe carefully. If you remove it from the product immediately after cooking, the metal probe will be hot. Do not touch the metal probe or let it touch anything that may melt or burn.

Helpful Hints

You can use your Nonstick Ceramic Griddle for a variety of foods; from pancakes to steaks!

For successful griddle cooking, follow these guidelines:

1. To cook foods without added butter or oil, first season the griddle surface to prevent any sticking. Seasoning can be done after each cleaning or before your initial use. To season, brush the cool surface with a light coating of vegetable oil. Wait a few minutes, then wipe the surface dry with a paper towel. The Ceramic Griddle is now seasoned and ready for use.
2. When cooking with butter or oil, place on cold griddle before preheating. Do not use more than 2 tablespoons of butter or oil.
3. Foods may be kept warm on the ceramic griddle prior to serving. Simply set the temperature control dial to "WARM".
4. To prolong the use of your Ceramic Griddle, **DO NOT USE** metal utensils when cooking or serving. Use wooden, silicone, or plastic utensils when cooking and serving with your Ceramic Griddle. **NEVER cut food with a knife on your Ceramic Griddle.**

l'appareil se refroidir avant d'en retirer la lèchefrite.

MISE EN GARDE : Afin d'éviter toute blessure corporelle ou dommage matériel, maniez la sonde thermique avec prudence. Si vous la retirez de l'appareil immédiatement après la cuisson, elle sera chaude. N'y touchez pas ou ne la laissez pas venir en contact avec toute matière qui peut fondre ou brûler.

Conseils pratiques

Vous pouvez utiliser votre gril à revêtement céramique antiadhésif pour cuisiner une variété d'aliments, des crêpes aux biftecks!

Pour obtenir de bons résultats de cuisson sur le gril, veuillez suivre les directives ci-dessous :

1. Pour cuire des aliments sans ajout de beurre ou d'huile, apprêtez d'abord la surface de cuisson afin d'éviter que les aliments n'y adhèrent. L'appât peut se faire après chaque nettoyage ou avant l'utilisation du gril. Brossez la surface froide d'une légère couche d'huile végétale. Attendez quelques minutes puis essuyez la surface à l'aide d'un essuie-tout. Le gril à revêtement céramique est maintenant apprêté et prêt à être utilisé.
2. Lorsque vous faites une cuisson au beurre ou à l'huile, mettez ces ingrédients sur le gril froid avant de le préchauffer. N'utilisez pas plus de deux cuillères à table de beurre ou d'huile.
3. Les aliments peuvent être gardés au chaud sur le gril à revêtement céramique avant des les servir. Réglez simplement le cadran de commande de la température sur « BAS ».
4. Pour prolonger la durée d'utilisation de votre gril à revêtement céramique, **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles en métal pour cuisiner ni pour servir les aliments. Utilisez plutôt des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique. **NE COUPEZ JAMAIS les aliments avec un couteau sur votre gril à revêtement céramique.**

Griddle Settings

Temperature Conversions/ Conversion des températures

Warm/Bas	175°F / 80°C
Low/Faible	275°F / 135°C
Med/Moyen	375°F / 190°C
High/Élevé	450°F / 230°C

* The above chart indicates approximate temperatures. Your griddle will cycle through and vary the temperature slightly while in use.

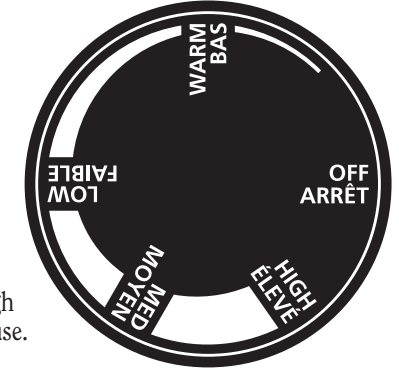
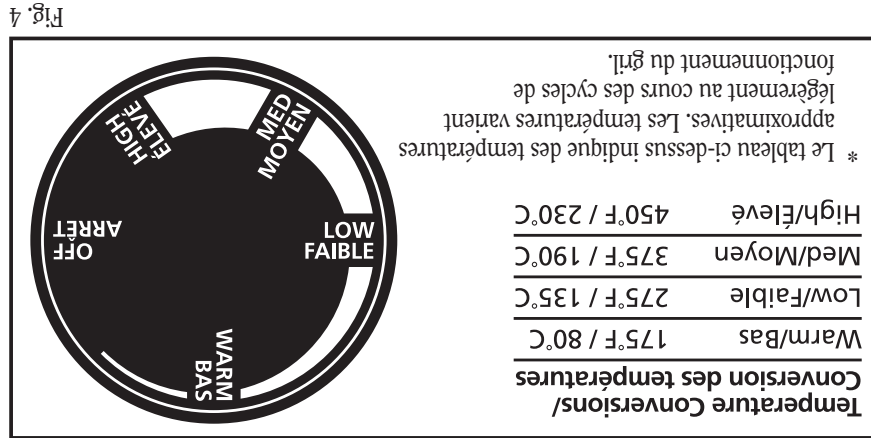


Fig. 4

Heat settings are very important. Low and Medium heat settings are highly recommended for most cooking. CERAMALON™ coating distributes heat more effectively, causing some foods to cook more quickly. Because of the excellent heat distribution of your Ceramic Griddle and the CERAMALON™ layer, food and oil can carbonize rapidly. Always cook on Low to Medium heat and only use High if you are browning or searing food.

Réglages du gril



Les réglages de températures sont très importants. Les réglages Faible et Moyen sont fortement recommandés pour la plupart des cuissons. Le revêtement CERAMALONMC distribue la chaleur plus efficacement, ce qui résulte en une cuisson plus rapide de certains aliments. En raison de l'excellente distribution de chaleur de votre gril à revêtement céramique et de la couche de CERAMALONMC, les aliments et l'huile peuvent cuire rapidement. Cuisinez toujours sur les réglages de chaleur Faible et Moyen et n'utilisez le réglage Élevé que lorsque vous brunissez ou saisissez des aliments.

Cooking Times and Temperatures

FOOD	TEMP.*	TIME	DIRECTIONS
EGGS, FRIED	150°C (300°F)	3 to 5 min.	Turn halfway into cooking time.
BACON	175°C (350°F)	8 to 14 min.	Turn often.
SAUSAGE	175°C (350°F)	20 to 30 min.	Turn halfway into cooking time.
FRENCH TOAST	175°C (350°F)	6 to10 min.	Turn halfway into cooking time.
HAMBURGER	175°C (350°F)	8 to 14 min.	Turn halfway into cooking time.
HAM SLICES	175°C (350°F)	14 to 18 min.	Turn halfway into cooking time.
SANDWICHES	175°C (350°F)	6 to10 min.	Butter outside and brown both sides.
PORK CHOPS	175°C (350°F)	20 to 30 min.	Brown both sides, reduce temperature to 135°C (275°F). Turn halfway into cooking time.
POTATOES	175°C (350°F)	10 to 12 min.	Turn halfway into cooking time.
STEAKS Rare Medium Well Done	205°C (400°F) 205°C (400°F) 205°C (400°F)	4 to 6 min. 7 to 12 min. 13 to 18 min.	Turn halfway into cooking time. Turn halfway into cooking time. Turn halfway into cooking time.
PANCAKES	175°C (350°F)	2 to 6min.	Pour batter onto griddle. When bubbles appear on top, turn.

* PREHEAT GRIDDLE FOR 15 MINUTES.

Durées et températures de cuisson

ALIMENT	TEMPERATURE*	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
OEufs, au plat	150°C (300°F)	3 à 5 min.	Retourner à mi-cuisson.
LARD	175°C (350°F)	8 à 14 min.	Retourner souvent.
SAUCISSE	175°C (350°F)	20 à 30 min.	Retourner à mi-cuisson.
PAIN PERDU	175°C (350°F)	6 à 10 min.	Retourner à mi-cuisson.
HAMBURGER	175°C (350°F)	8 à 14 min.	Retourner à mi-cuisson.
TRANCHES DE JAMBON	175°C (350°F)	14 à 18 min.	Retourner à mi-cuisson.
SANDWICHES	175°C (350°F)	6 à 10 min.	Beurrer à l'extérieur et faire brunir des deux côtés.
COTES DE PORC	175°C (350°F)	20 à 30 min.	Faire brunir des deux côtés, réduire la température à 135°C (275°F). Retourner à mi-cuisson
POMMES DE TERRE	175°C (350°F)	10 à 12 min.	Retourner à mi-cuisson.
BIFTEKS Saignant A point Bien cuit	205°C (400°F) 205°C (400°F) 205°C (400°F)	4 à 6 min. 7 à 12 min. 13 à 18 min.	Retourner à mi-cuisson. Retourner à mi-cuisson. Retourner à mi-cuisson.
CREPES	175°C (350°F)	2 à 6min.	Verser la pâte sur le Grill. Retourner lorsque des bulles apparaissent à la surface de la pâte.

* FAIRE PRECHAUFFER LE GRILL PENDANT 15 MINUTES.

Entretien et nettoyage

Assurez-vous d'essuyer les surfaces à revêtement céramique du gril après chaque utilisation afin d'enlever toute la graisse qui aurait pu s'y accumuler.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le se refroidir complètement avant d'en retirer des pièces.

2. Retirez la sonde thermique et la lèchefrite.

3. Vous pouvez maintenant essuyer le socle du gril pour le nettoyer.

4. La lèchefrite peut être lavée à l'eau chaude savonneuse.

AVERTISSEMENT : Ne mettez aucune pièce du gril, la sonde thermique ni le cordon dans l'eau, dans tout autre liquide ni au lave-vaisselle. Ne mettez aucune surface chaude dans l'eau froide.

5. Au besoin, nettoyez le cordon de l'appareil à l'aide d'un linge propre et humide. Essuyez-le bien.

6. N'utilisez de tampons à récurer abrasifs ni de produits de nettoyage forts sur aucune pièce de l'appareil. Si nécessaire, utilisez une brosse en nylon ou un tampon à récurer en plastique.

Avec un bon entretien, votre gril à revêtement céramique vous servira des années durant.

REMARQUE : Certains aliments et épices peuvent décolorer la surface en céramique antiaadhésive. Si cela se produit, utilisez un nettoyant spécifiquement conçu pour les surfaces en céramique.

Care and Cleaning

Be sure to wipe the Ceramic Griddle surfaces after each use to remove any grease that may have accumulated.

1. Unplug the unit and allow it to cool completely before removing any parts.
2. Remove the temperature control probe and drip tray.
3. The griddle base can now be wiped clean.
4. The Drip Tray may be washed with warm soapy water.

WARNING: Do not immerse any part of the griddle, temperature control probe, or its cord in water, any other liquid, or in the dishwasher. Do not put any hot surface into cold water.

5. If necessary, wipe down the cord of the unit with a damp cloth. Dry thoroughly.
6. Do not use abrasive scouring pads or harsh cleansers on any part of the unit. If necessary, use a nylon bristle brush or plastic scrubbing pad.

With proper care and cleaning, your Ceramic Griddle will last for years.

NOTE: Some foods and spices may cause discolouration of the nonstick ceramic surface. If this should occur, use a cleaner specifically made for ceramic surfaces.

LIMITED WARRANTY ONE (1) YEAR

This warranty is the only warranty for this product. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, as evidenced by the receipt of purchase, and provided it is used for the purpose for which the product is intended. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or replace it free of charge. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. We will return your product, transportation charges prepaid provided it is delivered prepaid to Formula Brands Inc. Any and all remedies relating to this warranty are limited to the amount of the purchase price of the product. This warranty extends only to the original purchaser, consumer or gift recipient.

This warranty does not cover failure caused by food build-up, water deposits, normal cosmetic discoloration, and inadequate maintenance of the product. This warranty will not cover damage or failure to function if the product has been dismantled or tampered with, if it has been damaged due to exposure to water or any other liquid, if it is not used in conformity with the printed directions of this product or if it has been accidentally or intentionally damaged.

This warranty does not cover the following parts which may be supplied with the appliance: plastic parts, glass parts, glass containers, ceramic containers, cutter/strainer, filters or non-stick surfaces.

This product is intended for use in a single-family household. This warranty will become null and void if the product is used for commercial purposes or any other purpose other than for single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of any express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

La présente garantie constitue la seule garantie accordée pour ce produit. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période d'une (1) année à compter de la date d'achat, sur présentation du reçu d'achat, et à condition qu'il soit utilisé aux fins pour lequel il a été conçu. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant défectueux, à notre seule discrétion. S'il s'avère que ce produit soit défectueux pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons gratuitement celui-ci. Advenant le cas où le même produit ou composant ne serait plus disponible, nous le remplacerons par un produit ou composant de valeur égale ou supérieure. Nous retournerons votre produit avec les frais de port prépayés s'il a été expédié à Formula Brands tous frais de port payés. Tous les recours liés à la présente garantie se limitent au montant du prix d'achat du produit. La présente garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original ou la personne qui l'a reçu en cadeau à l'état neuf.

La présente garantie ne couvre aucune défectuosité causée par l'accumulation d'aliments, les dépôts d'eau, une décoloration cosmétique normale ou un entretien inadéquat du produit. La présente garantie ne couvre aucun dommage ou défaillance de fonctionnement si le produit a été désassemblé ou altéré, s'il a été endommagé suite à une exposition à l'eau ou autre liquide, s'il n'a pas été utilisé en conformité avec les directives contenues dans la documentation l'accompagnant ou s'il a été endommagé accidentellement ou intentionnellement.

La présente garantie ne couvre pas les pièces suivantes, qui pourraient avoir été fournies avec l'appareil : pièces en plastique, pièces en verre, contenants en verre, contenants en céramique, hélice coupante/passeoire, filtres ou surtaces antiadhésives. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique familiale. La présente garantie deviendra nulle et non avenue si le produit est utilisé à des fins commerciales ou à des fins autres qu'une utilisation domestique familiale.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires ou indirects dus au non-respect des clauses implicites de la garantie. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat du produit. Toute garantie implicite, y compris la garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, auquel cas une telle garantie ou condition sera limitée dans le temps à la période de la présente garantie. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits selon l'endroit où vous résidez. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou dommages particuliers, accessoires ou indirects, par conséquent, les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

RETOUR POUR SERVICES OU RÉPARATIONS :

1. Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le, PORT PAYÉ, à :
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

REMARQUE : Pour la protection du produit, nous vous recommandons d'assurer le colis.

2. Assurez-vous de mettre dans le colis votre nom, votre adresse de retour, le code postal, votre numéro de téléphone et une courte description du problème.
3. Afin d'obtenir un prompt service couvert par la garantie, assurez-vous de joindre au colis une preuve d'achat (votre reçu de caisse ou sa copie).
4. Pour les réparations non couvertes par la garantie, nous vous ferons savoir à l'avance le prix de la réparation, et après avoir reçu votre chèque ou votre mandat-poste, l'appareil sera réparé et vous sera expédié.

Si, à tout moment, vous voulez commander des pièces ou poser des questions au sujet du service, veuillez spécifier le « NUMÉRO DU MODÈLE », tel qu'indiqué sur sa plaque signalétique.

Si vous avez des questions à propos de cet appareil, veuillez appeler le
1-877-244-1110
du lundi au vendredi entre 9h00 et 17h00 (HNE)
Ou écrivez à
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

© General Mills. Betty Crocker et ses modèles sont des marques de commerce de General Mills utilisées sous licence.

TO RETURN FOR SERVICE:

1. Securely package and return the product PREPAID to:
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

NOTE: We recommend you insure your parcel for your protection.

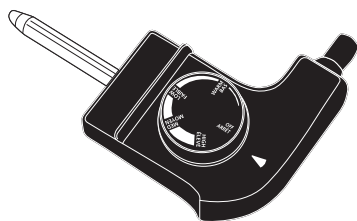
2. Please enclose your name, return address, postal code, telephone number and a description of the defect.
3. To ensure prompt 'In-Warranty' service, be sure to include a proof of purchase (a copy of your store receipt).
4. For repairs not covered under warranty, you will be advised of the cost of the repair in advance, and upon receipt of your cheque or money order the repairs will be completed and the product returned to you.

If at any time you order parts or inquire about service, please quote the "MODEL NUMBER" stamped on the appliance nameplate.

For assistance regarding this appliance, please call
1-877-244-1110
between 9:00 am and 5:00 pm (EST) Monday to Friday
Or write
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

© General Mills. Betty Crocker and designs are trademarks of General Mills used under license.

REPLACEMENT PARTS



Temperature Control



Drip Tray

PLEASE WRITE MODEL NUMBER HERE:

PART	QTY	PRICE	TOTAL
Temperature Control		\$6.99	
Drip Tray		\$2.99	
TOTAL			
SHIPPING AND HANDLING TO USA:			\$15.00*
SUBTOTAL			
A			
TOTAL			

If you would like to order replacement or spare parts for this appliance, please complete and mail this form, along with a cheque or money order made payable to:
FORMULA BRANDS INC.

FORMULA BRANDS INC. -
Parts Department
9033 Leslie Street, Unit #1
Richmond Hill, Ontario,
Canada L4B 4K3

NAME

ADDRESS

CITY

STATE

ZIP CODE

Prices are subject to change without notice.
PLEASE NOTE: WHEN ORDERING FROM USA, AN 'INTERNATIONAL' MONEY ORDER MUST BE USED.

* Shipping costs may vary based on fuel surcharges and postage rates. Please call toll-free 1-877-244-1110 or email customerservice@formulabrands.com to confirm shipping and handling charges.

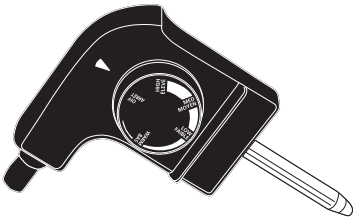
Allow 3 to 6 weeks for delivery.

BC-2992
U2P 07/14

PIECES DE RECHANGE



Lèche-frite



Sonde thermique

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE ICI :

PIÈCE	QTE	PRIX	TOTAL
Sonde thermique		6,99 \$	
Lèche-frite		2,99 \$	
FORMULA BRANDS INC. -			
Service des pièces			
9033 Leslie Street, Unit #1			
Richmond Hill, Ontario,			
Canada L4B 4K3			
FRAIS D'ENVOI POUR LES É.-U. :			*15,00 \$
TOTAL PARTIEL			
TOTAL			

NOM

ADRESSE

VILLE

ÉTAT

CODE POSTAL

REMARQUE : LORSQUE VOUS COMMANDEZ DES É.-U., VOUS DEVEZ JOINDRE UN MANDAT INTERNATIONAL (BANCAIRE OU POSTAL).

* Les coûts d'expédition peuvent varier selon les suppléments pour le carburant et les tarifs d'affranchissement. Veuillez appeler le numéro sans frais 1 877 244-1110 ou envoyer un courriel au customerservice@formulabrands.com pour confirmer les frais d'envoi.

BC-2992
U2P 07-2014